Лифляндскихъ Губернскихъ Вѣдомостей
ЧАСТЬ НЕОФФИЦІАЛЬНАЯ.

Livländische Gouvernements-Zeitung.
Nichtofficieller Theil.

Середа. 29. Января 1858. № 11. Mittwoch, den 29. Januar 1858

Частныя объявленія для неоффиціальной части принимаются по шести коп. с. за печатную строку въ г. Ригѣ въ редакціи Губернск. Вѣдомостей, а въ Вольмарѣ, Верро Феллинѣ и Аренсбургѣ въ Магистратскихъ Канцеляріяхъ.

Privat-Annoncen für den nichtofficiellen Theil zu 6 Kop. S. für die gebrochene Druckzeile werden entgegengenommen: in Riga in der Redaction der Gouv.-Zeitung und in Wolmar, Werro Fellin und Arensburg in den resp. Canzelleien der Magistrate

Das Brod, das wir essen.

(Schluß.)

18. Die Kartoffel ist als Nahrungsmittel für den Menschen wichtiger, als alle anderen Wurzelgewächse, die wir ziehen, und ist dadurch merkwürdig, daß sie von allen kultivirten Pflanzen, die am weitesten verbreitete und am ausgedehntesten angebaute ist. Ihre trocknen Bestandtheile — das sogenannte Kartoffelmehl — können für sich allein nicht zu Brod verbacken werden, dienen aber hin und wieder als Zusatz zum Weizenmehle, der, wie man sagt, dem Brode eine größere Lockerheit und ein besseres Aussehen geben soll. Die trockene Kartoffel hat, mit Ausnahme der Banane und des Reises, in demselben Gewichte weniger Nährkraft als alle anderen Pflanzenstoffe von bekannter Zusammensetzung, die in ausgedehnter Weise als Nahrungsmittel für den Menschen benutzt werden; d. h. die Kartoffel, der Reis und die Banane enthalten wenig von den stickstoffhaltigen und kleber- oder eiweißartigen Bestandtheilen, welche Menschen und Thiere zur Erhaltung und Erneuerung der Muskelkraft bedürfen, um bedeutende körperliche Anstrengungen ertragen zu können. Ihre Zusammensetzung ist im trocknen Zustande folgende. Es enthalten:

	Der Reis.	Die Kartoffel.	Die Banane.
Kleber	$7\frac{1}{2}$ Proc.	8 Proc.	$5\frac{1}{4}$ Proc.
Stärke u. s. w.	$92\frac{1}{2}$ „	92 „	$94\frac{3}{4}$ „
	100	100	100

Diese drei Früchte zeigen also darin eine bemerkenswerthe Uebereinstimmung, daß sie bei weitem weniger Kleber enthalten, als unsere Getreidearten und andere Samen, sowie die übrigen Wurzelgewächse. Auch zeigt sich bei denjenigen Menschenklassen und Völkerstämmen, welche ausschließlich oder auch nur hauptsächlich von einem dieser Stoffe leben, die merkwürdige physiologische Aehnlichkeit, daß ihr Magen außerordentlich groß ist und stark hervortritt. Sowohl der Hindu, welcher von Reis, als der Neger, der von Bananen, und der Irländer, welcher ausschließlich von Kartoffeln lebt, sind mehr oder weniger Dickbäuche. Dies rührt vermuthlich daher, daß sie von ihren Nahrungsmitteln eine größere Masse genießen müssen, damit der Magen daraus eine hinreichende Menge der nothwendigen kleberartigen Stoffe ausziehen könne; und daß diese Mißgestaltung bei dem irischen Kartoffelesser etwas weniger auffallend ist als bei dem bananenliebenden Neger und selbst bei dem reisverschlingenden Chinesen und Hindu, muß wahrscheinlich dem etwas größeren Klebergehalt der Kartoffel zugeschrieben werden.

Die drei genannten Früchte zeigen in der Größe der Stärkekörner einen auffallenden Unterschied. Die Stärkekörner der Kartoffel haben verhältnißmäßig eine sehr bedeutende Größe und ihr größter Durchmesser beträgt zuweilen zwei oder drei Tausendstel Zoll. Die der Banane sind im Durchschnitt nicht ganz halb so groß als die der Kartoffeln, obgleich sie die des Weizens und des Roggens beträchtlich an Größe übertreffen; die des Reises endlich sind eckig und haben einen durchschnittlichen Durchmesser von weniger als ein Fünftausendstel Zoll. Ob die hier erwähnten Eigenthümlichkeiten auf irgend eine Weise einen Einfluß auf die Nährkraft dieser Nahrungsstoffe haben, ist bis jetzt noch nicht genau untersucht.

19. Auch die Zwiebel verdient als ein viel gebrauchtes Nahrungsmittel eine besondere Erwähnung. Sie ist in Spanien und Portugal sehr allgemein eine gewöhnliche tägliche Speise. Es ist daher interessant zu wissen, daß die Zwiebel, abgesehen von ihrem eigenthümlichen beliebten Aroma und Geschmack, auch eine bedeutende Nährkraft besitzt. Im trockenen Zustande enthält sie 25 bis 30 Procent Kleber und steht also in dieser Hinsicht mit der nahrhaften Erbse und der Kichererbse des Orients in gleichem Range. Nicht blos des Wohlgeschmacks wegen ißt also der umherstreifende Spanier zu ärmlicher Brodrinde seine Zwiebel, wenn er an der erfrischenden Quelle rastet, sondern weil eine lange Erfahrung gelehrt hat, daß sie, wie der Käse bei dem englischen Arbeiter, auch die Kraft des Körpers erhält und stärkt und, mehr als ihre Größe vermuthen lassen sollte, die Nährkraft seines einfachen Mahls vermehrt.

20. Von den Wurzelgewächsen, welche innerhalb engerer Grenzen als wichtige Nahrungsmittel dienen, mögen noch die Zwiebeln gewisser Lilienarten (Lilium pomponium und camchatense) erwähnt werden, welche in Kamtschatka und anderen Theilen Asiens wie hier zu Lande die Kartoffel gebaut und in Asche gebraten oder in Milch gekocht oder selbst roh gegessen werden. Daß diese Zwiebeln nahrhaft sind, ist gewiß; ihre genauere chemische Zusammensetzung und ihr wahrer Nahrungswerth ist uns jedoch noch unbekannt.

Blätter. — Von den Wurzeln wenden wir uns zu den Blättern, die keinen unbeträchtlichen Theil des täglichen Unterhalts der europäischen Völker liefern. Die größere Zahl der Thiere, der wilden sowohl wie der Hausthiere, lebt von Pflanzenblättern. Unsere Schaf- und Rinderheerden nähren sich von Gräsern und Kräutern, und selbst der plumpe Elephant und das Faulthier leben von den Blättern der Wälder, in welchen sie sich aufhalten. Von den Blatt- oder Grünfrüchten, welche als menschliche Nahrung benutzt werden, ist der Kohl eine regelmäßige Feldfrucht, und viele andere werden in weniger ausgedehntem Maße in unseren Gärten gezogen.

Blätter sind im Allgemeinen reich an Kleber, und würden daher fast durchgängig ein gutes Nahrungsmittel abgeben, wenn sie nicht bei vielen Pflanzen daneben noch andere Stoffe, obgleich in geringerer Menge, enthielten, die entweder dem Geschmack nicht zusagen oder sogar eine schädliche Wirkung auf die Gesundheit ausüben und sie daher zur menschlichen Nahrung ungeeignet machen. Trockne Theeblätter z. B. enthalten ungefähr 25 Procent Kleber und würden daher den Erbsen und Bohnen an Nährkraft gleichkommen, wenn sie ein wohlschmeckendes und leicht verdauliches Gemüse lieferten.

21. Der Kohl ist eine besonders nahrhafte Pflanze. Das trockene Blatt enthält 30 bis 35 Procent Kleber und ist nahrhafter als fast alle anderen Pflanzenstoffe, welche vom Menschen in größerer Ausdehnung als Nahrungsmittel benutzt werden. Es giebt vielleicht nur zwei Ausnahmen, nämlich die Pilze, die im trocknen Zustande bis 56 Procent Kleber enthalten, und den Blumenkohl, welcher, ebenfalls in trockenem Zustande, zuweilen selbst 64 Proc. davon enthält.

Der Kohl ist eine von den Pflanzen, deren Blätter durch Kochen größtentheils den ursprünglich unangenehmen Geschmack verlieren, und die wir so in eine schmackhafte Speise verwandeln können, ohne ihre Nährkraft merklich zu vermindern. Ich habe z. B. gefunden, daß der trockne Stoff in gekochtem Kohle noch 33 Procent Kleber enthielt. Häufig und in großer Menge genossen hat der Kohl, wie fast alle kleberreiche Nahrungsmittel, etwas Stopfendes und bei schwacher Verdauung zugleich etwas Blähendes, und um diese Eigenschaften zu mildern wird er allgemein bei der Zubereitung stark gefettet oder mit anderen fetten Speisen zugleich genossen. Kohl und Speck oder Schinken, so wie Erbsen und Schweinefleisch (Pökelfleisch), sind Gerichte, die ihre Volksthümlichkeit nicht allein dem alten Herkommen und dem bloßen Wohlgeschmacke verdanken; es sind dies vielmehr Zusammenstellungen, in welchen die Speisen, wie eine lange Erfahrung gezeigt hat, jedem gesunden Magen besser zusagen, als wenn sie etwa abwechselnd eine jede für sich allein genossen würden.

Ebenso verhält es sich mit einem in Irland üblichen Gerichte, welches dort Kol-cannon genannt wird. Die Kartoffel ist, wie wir gesehen haben, arm an Kleber, der Kohl hingegen außerordentlich reich; wenn man daher beide zu etwa gleichen Theilen mischt, so erhält man ein Gericht, dessen Zusammensetzung sich der des Brodes nähert. Man rühre also den Kohl und die gekochten Kartoffeln zusammen, und thue etwas Schweinefett, Salz und Pfeffer daran, so hat man einen Kol-cannon, welcher alle guten Eigenschaften des besten schottischen Hafermehls besitzt und von den Meisten schmackhaft gefunden werden wird. Man nehme einen dickbäuchigen Kartoffelesser und speise ihn mit diesem Gerichte, so wird er nicht blos stärker und thatkräftiger werden, sondern er wird auch nicht mehr ein Aushängeschild der Nahrung vor sich hertragen, von der er lebte, und sein Magen wird wieder auf die natürliche Größe zurücksinken.

Noch viele andere Pflanzen werden in ähnlicher Art wie der Kohl als grüne Gemüse benutzt; so z. B. der Spinat und die Gartenmelde. In der heißen Zone liefern die jungen Herzblätter verschiedener Palmen den sogenannten Palmkohl, und selbst ihre unentwickelten Blüthenkolben werden gegessen wie unser Blumenkohl. In der Mitte zwischen den reinen Blattgemüsen und den aus Mehl und reifen Früchten bereiteten Speisen stehen hinsichtlich ihrer chemischen Beschaffenheit die zahlreichen gemüseartigen Gerichte, welche aus unreifen Samen und Früchten nebst deren Fruchthüllen bereitet werden. Bei uns werden hauptsächlich grüne Erbsen und Bohnen, in südlicheren Gegenden die unreifen Maiskolben u. s. w. in dieser Weise benutzt. Die grünen Erbsen liefern ein Beispiel einer umgekehrten Verwandlung, wie wir sie bei der Banane und Brodfrucht kennen gelernt haben; während die jungen grünen Erbsen nämlich süß sind und Zucker erhalten, findet sich in der reifen Erbse dafür Stärke, in die sich der Zucker größtentheils verwandelt hat.

Nachdem wir so die hauptsächlichsten aus dem Pflanzenreich stammenden Nahrungsmittel aufgeführt haben, die gegenwärtig theils in der Form von Gebäcken oder Brod, theils auf andere Weise zubereitet in größerer Ausdehnung von Menschen als Speise benutzt werden, wollen wir noch einmal kurz die wichtigsten Folgerungen zusammenfassen, die sich aus ihrer chemischen Zusammensetzung ergeben.

Erstens enthält jede Pflanzennahrung in merklicher Menge die drei Hauptbestandtheile: Kleber, Stärke und Fett.

Zweitens, wenn einer dieser Bestandtheile in einem Nahrungsmittel in zu geringer Menge vorhanden ist, so weist sowohl die Chemie als der allgemeine Gebrauch darauf hin, daß ein Zusatz von diesem Stoffe bei der Zubereitung der Speise hinzugefügt werden muß. So essen wir unser Brod mit Butter, weil das Mehl von Natur wenig Fett enthält, oder wir essen Käse oder Zwiebeln zum Brod, um den ursprünglichen Klebergehalt zu vermehren. So essen wir zu unserem Reis oder zu Kartoffeln noch eine andere nahrhaftere Speise; so wird der Kohl gefettet, der Salat mit Oel angemacht, der Blumenkohl mit zerlassener Butter gegessen und werden Kartoffeln und Kohl zu einem nahrhaften Kol-cannon gemengt.

Drittens ist in allen Pflanzenstoffen, welche, ohne gekocht oder gebacken zu werden, zur Nahrung geeignet sind, ein großer Wassergehalt vorhanden. Bei der Zubereitung der Speisen in unseren Küchen setzen wir daher Wasser zu den Nahrungsmitteln zu, welche einen zu geringen Gehalt daran haben; selbst bei der Verwandlung des Mehls in Brod wird es mit einer großen Menge Wasser versetzt.

Alle Nahrungsmittel müssen also sämmtliche Bestandtheile des Weizenbrodes haben, wenn sie fähig sein sollen, auf die Dauer eine vollständige Ernährung zu bewirken, und die Erfahrung lehrt, daß dies wirklich so ist. Oele und Fette können allein das Leben nicht erhalten, eben so wenig Stärke oder Zucker allein. Mit beiden Stoffen ist, wie wir gesehen haben, in allen unseren Getreidearten, Früchten und nahrhaften Wurzelgewächsen, eine gewisse Menge Kleber verbunden. Arrow-root*), die nichts als eine eigenthümliche Stärkeart ist, kann also ohne eine Beimischung von Kleber in der einen oder anderen Gestalt keine Kraft geben. Einen Gefangenen zur Ernährung mit bloßer Arrow-root verurtheilen, würde ihn einem langsamen, aber gewissen und quälenden Hungertode aussetzen heißen. Dasselbe ist in geringerem Maße mit der Tapioka und den meisten Arten des Sago**) der Fall, die sämmt-

*) Die Arrow-root oder das Pfeilwurzelmehl wird hauptsächlich aus den Wurzeln der auf den Antillen wachsenden Maranta arundinacea gewonnen und, wie Salep mit Milch oder Wein gekocht, als Stärkungsmittel für schwache Personen oder Genesende benutzt.

**) Das Mark der Sagopalme enthält wahrscheinlich in dem Zustande, in welchem es von den Eingeborenen Neu-Guinea's zu Brod verbacken wird, eine zur Erhaltung des Lebens hinreichende Menge von Kleber; dieser wird jedoch großentheils bei der Bereitung des Handelsago's ausgewaschen. Die Tapioka des Handels enthält un-

lich aus Stärke mit einer nur geringen Beimengung von Kleber bestehen. Andererseits genügt auch der Kleber für sich allein nicht zur Erhaltung des Lebens; denn Hunde, die man ausschließlich mit diesem Stoffe fütterte, blieben nur wenige Wochen am Leben. Es gewährt also keine natürliche oder künstliche Speise auf die Dauer den nöthigen Lebensunterhalt, in welcher nicht mindestens einerseits Stärke oder Zucker oder andere entsprechende stickstofffreie Körper und andererseits Kleber oder ähnliche stickstoffhaltige Substanzen vereinigt sind. Wenn die Speise außerdem eine gewisse Menge Fett enthält, so ist sie desto leichter verdaulich, und dasselbe findet statt, wenn sie natürlich oder künstlich mit einer gehörigen Wassermenge versetzt ist, weil sie dann vollständiger und schneller im Magen und dem ganzen Speisekanal aufgelöst und den Ernährungszwecken gemäß verwandelt werden kann.

Es ist höchst merkwürdig zu beobachten, wie selbst die rohesten und ungebildetsten Völker in ihren Speisen das richtige Verhältniß der nöthigen Bestandtheile gewissermaßen herausgefühlt und, wo es nicht vorhanden ist, durch Mischung oder Zubereitung herzustellen gewußt haben. Wo andererseits die Gewalt der Umstände oder ein verderbter Geschmack eine bedeutende Abweichung von diesem Verhältniß veranlaßt, da treten entweder verheerende Krankheiten auf, welche ganze Geschlechter plötzlich vom Erdboden vertilgen, oder es tritt zwar langsamer aber eben so sicher körperliche und geistige Schwäche und Verkommenheit ein, in welcher, wie die Geschichte lehrt, ganze Völkerstämme untergehen können.

Dennoch finden sich bei verschiedenen Völkern und sogar bei verschiedenen Personen desselben Stammes und Landes nicht unwichtige Abweichungen hinsichtlich der Zusammensetzung der Nahrung, die sie vorzugsweise lieben, und die ihnen am besten zusagt. Dies lehrt nicht nur die Erfahrung, sondern es ist von vornherein gar nicht anders zu erwarten. Verschiedenes Klima, verschiedene Beschäftigungen und verschiedene körperliche Anlagen haben Unterschiede in dem Verbrauch und der Zersetzung der mancherlei Stoffe zur Folge, aus denen der thierische Körper besteht, und die Nahrung muß also offenbar diejenigen Bestandtheile reichlicher enthalten, welche zum Ersatz der rascher und in größerer Menge verbrauchten Stoffe geeignet sind. So essen die Völker des Nordens nicht blos mehr, sondern auch fettere Speisen als die des Südens, so muß die Nahrung des Landmannes und Arbeiters reicher an Kleber als die des Gelehrten sein, und so liebt endlich der Eine die Nahrung mehr flüssig, d. h. wasserhaltiger, der Andere mehr in fester Form.

gefähr 3 Procent Kleber. Sie besteht aus den zerriebenen Wurzeln der Jatropha Manihot, welche frisch einen äußerst scharfen und giftigen Milchsaft enthalten, der entweder durch Auswaschen entfernt, oder durch Rösten zerstört wird. Sie führt auch die Namen Manjok, Manihot und Cassave, und ist ein wichtiges Nahrungsmittel für die Bewohner von Südamerika.

Hauswirthschaftliches: Ueber Erbsenzubereitung.

(Von Dr. F. F. Runge, Prof. der Gewerbekunde in Oranienburg.)

Vor allen Dingen hat man dahin zu trachten, daß die Erbsen gar gekocht werden. Dann haben sie auch einen allgemein beliebten Geschmack. — Seit lange weiß man, daß das Brunnenwasser, vermöge seines Kalkgehalts hiebei ein Hinderniß ist. Man nimmt also Flußwasser. Aber noch besser ist es, die Erbsen den Abend vorher ins Flußwasser zu thun und sie 12 bis 16 Stunden darin zu lassen. Sie sind dann sehr aufgequollen und haben an das Wasser einen Stoff abgegeben, der einen unangenehmen, beißenden Geschmack hat. Daher gießt man dies Wasser weg und kocht die Erbsen mit anderem Flußwasser gar.

Sind die Erbsen von der letzten Ernte, so erreicht man hiermit seinen Zweck, nicht so, wenn sie älter sind. Dann geht die Quälerei um das Garkochen von Neuem an und man macht nun mit Recht von dem zweifach-kohlensauren Natron Gebrauch.

Es kommt hierbei sehr auf das Wieviel und dann auf die Art der Anwendung an. Es dürfen nämlich die Erbsen nicht mit der Auflösung des Natronsalzes gekocht werden. Im entgegengesetzten Fall werden sie zwar weich, ja musig, aber auch zugleich fade, und der wirkliche Erbsengeschmack geht verloren, besonders wenn man zu viel Natronsalz angewendet hat. Manchmal trifft man die richtige Menge, aber bei der Wiederholung mit anderen Erbsen steht man, daß sie nicht für alle Fälle paßt.

Es ist also dringendes Bedürfniß, hier einen sichern Anhalt zu haben. Man hat ihn, wenn man es den Erbsen selbst überläßt, sich die zu ihrem geschmackvollen Garwerden nöthige Menge Natronsalz anzueignen. Da man nun vor dem Kochen die Erbsen quillen läßt, so ist dazu die schönste Gelegenheit gegeben. Man thut in das Quillwasser Natronsalz und zwar in dem Verhältniß von 1 Theil Natronsalz auf 200 Theile Wasser, also $\frac{1}{2}$ Loth Natronsalz auf 3 Pfund Wasser (gleich dem Inhalt von 2 Weinflaschen) übergießt damit z. B. 48 Loth Erbsen und läßt sie 12—16 Stunden darin verweilen. Nach dieser Zeit sind sie nun vollständig gequollen, haben an das Quillwasser einen gelblich gefärbten, übelschmeckenden Stoff abgegeben, selbst aber so viel Natronsalz sich angeeignet, wie zum Garkochen nöthig ist. Daher wird das gelbe Quillwasser abgegossen und zum Kochen reines Flußwasser angewendet.

Es ist merkwürdig, wie schnell eine so vorbereitete Erbse gar wird, und wie schön sie schmeckt. Nöthig ist es nicht, daß man das oben angegebene Mengen-Verhältniß genau beachte, nämlich was die Erbsen betrifft, wenn nur das Quillwasser nach dem Gequollensein noch $\frac{1}{2}$ Zoll darüber steht. Das andere muß unverändert bleiben, d. h. man darf von dem Verhältniß von 1 Thl. Natronsalz auf 200 Thle. Wasser nicht abweichen. Aus stärkeren Auflösungen würde die Erbse, da sie doch einmal eine bestimmte Menge Flüssigkeit einsaugt, zu viel Natronsalz aufnehmen, und dann also das eintreten, was man eben vermeiden will.

Es läßt sich erwarten, daß weiße Bohnen auf gleiche Weise behandelt, ebenfalls wohlschmeckender und sehr weich werden, ohne dabei sich in Brei aufzulösen. Wenn man beim nachherigen Kochen in reinem Flußwasser nicht viel rührt, so bleiben sie auch ganz, aber in so dünner Hülse, daß man beim Essen glaubt, diese habe sich abgelöst.

Die Linsen widerstehen beim Einquillen der natronsalzhaltigen Flüssigkeit am meisten, weil der Gerbstoff, welchen ihre Hülsen enthalten, sich mit dem Natron ver-

bindend, seine Wirkung schwächt. Bei alten Linsen ist man daher genöthigt, die Quill-Flüssigkeit nach 10 Stunden zu erneuern. Meistens ist dies aber nicht nöthig und man erhält ein sehr gutes Linsengericht nach einmaligem Aufguß. — Königsberger graue Erbsen verhalten sich ähnlich, ja wenn sie nicht zu alt sind, noch besser.

Die Zwiebeltunke, die trotz der Beschwerden, welche sie manchem Magen bereitet, die beliebteste Würze der genannten Hülsengerichte ist, besteht aus feinen Zwiebelschnitten in Butter gebraten. Sie schmeckt auch wirklich gut, aber sie kann noch besser schmecken, als sie Einem im Allgemeinen geboten wird, wenn man folgenden kleinen Kunstgriff beachten will. Eigentlich sind es zwei Griffe ohne Kunst, die die Köchin hiebei zu thun hat, mit ein wenig Aufmerksamkeit. Sie thut nämlich die gehackte Zwiebel nicht auf Einmal, sondern zu zweien Malen in die siedende Butter, und zwar die zweite Hälfte erst dann, wenn die erste Hälfte bereits braun geworden und läßt das Ganze nun nur so lange auf dem Feuer, daß diese zweite Hälfte nur gelb wird und weich bleibt. So hat man dann in seiner Tunke den Doppelgenuß, nämlich der knusprig gebratenen und der weich geschmorten Zwiebel!

Kleinere Mittheilung.

Lupinenbau und darauf basirte Sommer- und Winterfütterung der Schafe 2c., oder: Statt reiner Brache reiche Ernten. Von J. H. F. Günther, Direktor der Thierarzneischule zu Hannover. Hannover bei Schmorl & v. Seefeld. 1857. — Der Verfasser dieser Schrift giebt in derselben nicht bloß eine ausführliche Zusammenstellung der jetzt schon sehr zahlreichen Erfahrungen, welche von Anderen über den Anbau und die beste Verwerthung der Lupine gewonnen und theils in besonderen Schriften, theils in Journalen oder bei Gelegenheit landwirthschaftlicher Versammlungen veröffentlicht worden sind, sondern auch die Ergebnisse eigener Versuche. Derselbe hat, wie er in der Vorrede mittheilt, durch die Mittheilungen von Kette, Groop u. A. veranlaßt, „wohl ziemlich zuerst in der Lüneburger Haide den Anbau der Lupine versucht und sofort in sehr großartigem Maßstabe durchgeführt." In Folge davon hat seine Wirthschaft eine ganz andere Gestalt gewonnen; „meine Ernten" fährt er fort, „sind mehr wie verdoppelt und es ist mir sogar möglich geworden, die bislang als unersetzlich für die Haide erkannten Haidschnucken ihres Dienstes zu entlassen und in einer Gegend Schafe zu ernähren, wo man den ganzen Ertrag der Ländereien und Haide sonst alljährlich mit den alles verzehrenden und kaum den Schäferunterhalt deckenden Haidschnucken zu konsumiren gewohnt war."

Der erste Abschnitt der Schrift handelt in 9 Unterabtheilungen von dem Einfluß der Bodenbeschaffenheit auf das Gedeihen der Lupine mit besonderer Berücksichtigung des Untergrundes, von der Bearbeitung des Bodens, von der Art der Aussaat, der Auswahl des Samens, dem Saatquantum und der Saatzeit, von der Vegetation und dem Ertrage der Lupine, von der Cultur der Lupine als Mengefrucht, von der Ernte und Aufbewahrung der Lupinen, von ihrem Futterwerthe und von der Düngung mit Lupinen. Der zweite Abschnitt bespricht speciell die Sommer- und Winterfütterung der Schafe. Die Eintheilung der ganzen Schrift in Paragraphen (sie hat deren 381) erregt zwar an einzelnen Stellen und besonders in der Einleitung, den Schein einer gewissen Pedanterie, zeigt sich aber im Ganzen als recht zweckmäßig, indem in Folge davon die einzelnen Erfahrungssätze schärfer hervortreten, der Ausdruck an Bestimmtheit gewonnen hat und die Wiederauffindung der wichtigen Stellen sehr erleichtert ist. Wir dürfen somit die auch äußerlich gut ausgestattete Schrift den Herren Landwirthen als eine, ihren wichtigen Gegenstand allseitig und gründlich behandelnde mit voller Ueberzeugung empfehlen.

(Landw. Ztg. für N.- und Mittel-Deutschl.)

Bekanntmachung.

Angekommene Fremde.

Den 29. Januar 1858.

Stadt London. Hr. Gutsbesitzer M. v. Jelinsky nebst Gattin, Hr. G. v. Jelensky von Mitau.

Hotel St. Petersburg. Frau Hofräthin v. Frantzen nebst Tochter, Hr. Tit.-Rath v. Imberg, Hr. Alexei v. Imberg von St. Petersburg.

Hotel du Nord. Hr. Kaufmann A. Jacobsohn von St. Petersburg; HH. Kaufleute Koch und Borgnis von Frankfurt a. M.

Goldener Adler. Hr. Postcommissair Ehnbohm von Hallik; Hr. Handlungs-Commis Busch von Dorpat; Hr. Postcommissair Frank aus Livland; Hr. Edelmann Budrewitsch von Dünaburg; Hr. Postcommissair Rings von Wolmar.

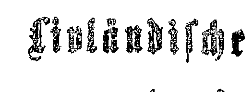
Hr. Gerichtsschreiber Helms, Hr. Müllermeister Weber aus Kurland, log. bei Pönigkau.

Redacteur W. Kolbe.

Der Druck wird gestattet. Riga, den 29. Januar 1858. Censor C. Kästner.

Druck der Livländischen Gouvernements-Typographie.

ЛИФЛЯНДСКІЯ Губернскія Вѣдомости



Livländische Gouvernements-Zeitung.

Издаются по Понедѣльникамъ, Середамъ и Пятницамъ. Цѣна за годъ безъ пересылки 3 рубля серебромъ, съ пересылкою по почтѣ 4½ рубля серебромъ съ доставкою на домъ 4 рубля серебромъ. Подписка принимается въ редакціи и во всѣхъ Почтовыхъ Конторахъ.

Die Zeitung erscheint Montags, Mittwochs und Freitags. Der Preis derselben beträgt ohne Uebersendung 3 R., mit Uebersendung durch die Post 4½ R. und mit der Zustellung in's Haus 4 R. Bestellungen auf die Zeitung werden in der Gouv-Regierung und in allen Post- omptoirs angenommen.

№ 11. Середа, 29. Января — Mittwoch, 29. Januar 1858.

ЧАСТЬ ОФФИЦІАЛЬНАЯ. — Officieller Theil.

Отдѣлъ мѣстный. — Locale Abtheilung.

Anordnungen und Bekanntmachungen der Livländischen Gouvernements-Regierung.

Von der Livländischen Gouvernements-Regierung wird desmittelst zur allgemeinen Kenntniß gebracht, daß in Stelle des mit Tode abgegangenen Herrn von Rennenkampf zu Löwekull der Herr von Schleyer zu Alt-Nursie zum Vorsitzer der Commission zur Umtaxirung des Gehorchs für den Bezirk des VI. Dörptschen Kirchspielsgerichts gewählt worden. Nr. 414.

* * *

Zufolge eines Berichts des Herrn Commandeurs der Rigaschen Artillerie-Garnison an Se. Excellenz den Herrn Livländischen Civil-Gouverneur, ist in Anlaß der Uebergabe der Rigaschen Festungswerke an die städtische Obrigkeit der freie Pulververkauf, welcher bisher bei den Pforten des Sand-Ravelins Nr. 6 stattgefunden hat, gegenwärtig nach dem bei der Königinnen-Pforte in der Citadelle hinter der dritten Brücke belegenen Keller der Erdbatterie verlegt worden. Als welches hierdurch zur öffentlichen Kenntniß gebracht wird. Nr. 635.

Публичная Продажа имуществъ.

Псковское Губернское Правленіе объявляетъ, что на удовлетвореніе долга умершаго Подполковника Ивана Абрютина, Поручику Александру Екимову, по тремъ заемнымъ обязательствамъ, за произведенными уплатами на сумму 32500 руб. сер. и ямщика Новгородскаго уѣзда, яма Померанья Колесникова 288 р. ассиг. назначается въ продажу съ публичнаго торга имѣніе, принадлежащее ему Абрютину, Порховскаго уѣзда, во 2-мъ станѣ, заключающееся въ сельцѣ Островкахъ, въ которомъ дворовыхъ ревизскихъ и наличныхъ женскаго пола 2 души, а мужескаго въ описи не показано; въ деревнѣ Заольховьѣ крестьянъ мужескаго пола 34 и женскаго 34, а наличныхъ мужескаго пола 32 души и женскаго пола 29 душъ. Земли къ описанному имѣнію принадлежатъ: къ сельцу Островкахъ, какъ значится по плану генеральнаго межеванія 1785 года: пахатной 63 дес. 200 саж., сѣннаго покоса 16 дес. 120 саж., лѣсу строеваго и дровянаго 191 дес. 297 саж., по болоту дровянаго лѣсу 33 дес. 1500 саж., подъ селеніемъ, огородами, гуменниками и коноплянниками 750 саж., подъ проселочными дорогами 1850 саж., подъ ручьемъ 350 саж., и того 304 дес. 2217 саж.; б) къ деревнѣ Заольховьѣ, какъ значится по плану спеціальнаго межеванія 1853 года 11. Октября пашни 126 дес. 544 саж., сѣннаго покоса 26 дес. 1200 саж., покоса съ кустарникомъ 9 дес. 980 саж., подъ поселеніемъ, огородами, гуменниками и коноплянниками 4 дес. 300 саж., дровянаго лѣсу по болоту 140 дес. 1452 саж., чистаго моховаго болота 5 дес. 1520 саж., подъ проселочными дорогами 1 дес. 300 саж., подъ ручьемъ 700 саж., а всего земли удобной и неудобной какъ при сельцѣ, такъ и при деревнѣ, описано 618 дес. 2083 саж. Описанная земля состоитъ въ одной окружной межѣ и единственнаго владѣнія помощика Абрютина. Свѣдѣніе о землѣ Абрютина извлечено изъ плановъ. Описанное имѣніе находится отъ уѣзднаго города Порхова въ 60 верстахъ, а отъ Старорусской дороги въ двухъ верстахъ, отъ Посада Сольцы и сплавной рѣки Шелони въ 35 верстахъ. Въ имѣніи этомъ озеръ и рѣкъ нѣтъ. Крестьяне исполняютъ барщину въ числѣ 14 тяголъ, занимаются хлѣбопашествомъ, промысловъ никакихъ неимѣютъ. Сбытъ произведеній бываетъ сухимъ путемъ въ

г. Порховъ. Въ селѣ Островкахъ описано слѣдующее строеніе: 1) двѣ избы одноэтажныя подъ одною крышею, между ними сѣни, въ нихъ по два окна, деревянные полы, съ русскими печами, оцѣнены въ 20 руб. 2) Изба одно-этажная съ поломъ, два окна съ рамами и стеклами и черною русскою печью въ 10 руб. 3) Изба одно-этажная, крыта соломою безъ пола въ которой одно окно со стеклами и одна печь, въ 8 руб., при этихъ избахъ скотный дворъ съ 11 хлѣвами, въ 25 руб.; ледникъ съ сушиломъ деревенный, въ 5 р., мшаникъ въ 4 р., 5 амбаровъ хлѣбныхъ, въ 12 р., 5 пунь подъ одною связью, въ 10 р., 2 рья съ однимъ гумномъ, въ 15 р., одна баня крытая соломой, въ 3 р. Скота въ селѣ находящагося, описано: 6 лошадей, изъ нихъ два мѣрина, одинъ жеребецъ и три кобылицы, въ 120 р., 14 коровъ, въ 70 р., 3 быка, въ 8 р., 6 нетелей, въ 12 р., одинъ порозъ въ 5 р., 16 телятъ, въ 23 р., 4 овцы, въ 3 р., 8 куръ, въ 45 коп.; хлѣба: ржи 40 четвертей, въ 120 р., ячменя 1 четверть, въ 2 р. 50 коп., сѣна 500 копенъ, каждая по 4 пуда, въ 25 р.; шерсти овечей 15 фун., въ 65 коп.; кромѣ этого описано на 2 руб. 30 коп. сер. разныхъ вещей. Описанное имѣніе оцѣнено по десятилѣтней сложности годоваго дохода въ 2320 р. с., а строеніе и движимое имущество оцѣнено въ 503 р. 90 к. с. а вообще все имѣніе оцѣнено 2823 р. 90 к. сер. Торгъ производиться будетъ въ Присутствіи Псковскаго Губернскаго Правленія на срокъ 23 Мая сего года, въ 11 часовъ утра, съ переторжкою чрезъ три дня. Желающіе купить это имѣніе, могутъ разсматривать бумаги, до производства публикаціи и продажи относящіяся, во 2-мъ Отдѣленіи Псковскаго Губернскаго Правленія. 2

Proclamata.

Auf Befehl Sr. Kaiserlichen Majestät des Selbstherrschers aller Reussen fügen Wir Bürgermeister und Rath der Kaiserlichen Stadt Dorpat, kraft dieses öffentlichen Proclams, zu wissen: Demnach die verwittwete Kaufmannsfrau Beate Marie Brock geb. Andresen mit Hinterlassung eines bei diesem Rathe öffentlich verlesenen Testamentes verstorben; so citiren und laden Wir Alle und Jede, welche an defunctae Nachlaß entweder als Gläubiger oder Erben gegründete Ansprüche machen zu können vermeinen, hiermit peremtorie, daß sie binnen sechs Monaten a dato dieses Proclams, spätestens also am 18. Juli 1858, bei Uns ihre etwanigen Ansprüche aus Erbrecht oder Schuldforderungen halber, gehörig verificirt, in duplo exhibiren, unter der ausdrücklichen Verwarnung, daß nach Ablauf dieser peremtorischen Frist Niemand mehr bei diesem Nachlaß mit irgend einer Ansprache admittirt werden, sondern gänzlich davon präcludirt sein soll. Wornach sich ein Jeder, den Solches angeht, zu achten hat.

V. R. W.

Dorpat, Rathhaus am 18. Januar 1858.

Nr. 76. 3

Bekanntmachungen.

Der Livländische Domainenhof bringt hierdurch zur Kenntniß etwaiger Pachtliebhaber, daß die zur ehemaligen Falkenauschen Forstei gehörigen, im Dörptschen Kreise und Eckschen Kirchspiele belegenen Heuschläge, im Betrage von 12 Dessätinen 1992 Q.-Faden, auf drei Jahre für die Zeit vom 1. Januar 1858 bis zum 1. Januar 1861 in Pacht vergeben werden sollen und die Torge dazu bei der Dörptschen Bezirks-Verwaltung auf den 14. und 17. Februar 1858 anberaumt worden sind. Nr. 440.

Riga-Schloß, den 24. Januar 1858.

* * *

Diejenigen, welche die Lieferung der zum Erbau eines Stückes der Dünafloßbrücke erforderlichen Hölzer, und zwar: polnische Baubrussen, englische Brussen, Brussen-Halbholz, Kreuzholz und Planken, übernehmen wollen, werden desmittelst aufgefordert, ihre Forderungen an den auf den 13., 18. und 20. Februar d. J. anberaumten Ausbotsterminen bis 12 Uhr Mittags, mittelst schriftlicher Eingaben zu verlautbaren, — zeitig zuvor aber sich zur Durchsicht der Bedingungen und Bestellung genügender Cautionen bei dem Rigaschen Stadt-Cassa-Collegio zu melden.

Riga-Rathhaus den 23. Jan. 1858. Nr. 86.

Желающіе принять на себя поставку лѣсовъ нужныхъ для устроенія одной части Двинскаго плавучаго моста и именно польскихъ строевыхъ брусьевъ, англійскихъ брусьевъ, полубревенъ и планокъ, приглашаются симъ, объявить о требуемыхъ ими цѣнахъ посредствомъ письменныхъ прошеній, подаваемыхъ въ Рижскую Коммиссію Городской Кассы въ дни торговъ т. е. 13., 18. и 20. ч. Февраля до 12 часовъ полудня.

Условія же на заключеніе сего торга могутъ быть заранѣе усмотрѣны въ оной же Коммиссіи, куда и должны быть заблаговременно представлены надлежащіе за-

логи. Г. Рига-Ратгаузъ Января 23. дня 1858 года. № 86.

* * *

Diejenigen, welche die Anfertigung von 6 transportablen Winden für die Schleuse übernehmen wollen, werden desmittelst aufgefordert, sich an den auf den 6., 11. und 13. Februar c. anberaumten Ausbotsterminen um 1 Uhr Mittags, zur Verlautbarung ihrer Forderungen, zeitig zuvor aber zur Durchsicht der Bedingungen bei dem Rigaschen Stadt-Cassa-Collegio zu melden. Riga-Rathhaus den 23. Jan. 1858. Nr. 87.

Желающіе принять на себя поставку 6-и передвижныхъ воротъ для шлюзы, симъ приглашаются, явиться для объвленія требуемыхъ ими цѣнъ къ торгамъ, которые производиться будутъ въ Рижской Коммиссіи Городской Кассы 6., 11. и 13. ч. Февраля съ часа полудня.

Условія же на таковую постакку могутъ быть заранѣе усмотрѣны въ оной же Коммиссіи. Г. Рига-Ратгаузъ Января 23. дня 1858 года. № 87.

* * *

Das Gemeindegericht des im Wendenschen Kreise und Loesernschen Kirchspiele belegenen Privatgutes Gulbern ersucht hiermit sämmtliche Stadt- und Land-Polizeibehörden, den in ihren Jurisdictionsbezirken sich aufhaltenden Gulbernschen Gemeindegliedern zu eröffnen, daß sie behufs ihrer Aufnahme zur 10. Seelen-Revision sich unfehlbar bis zum 15. Februar 1858 mit den erforderlichen Zeugnissen über ihren gegenwärtigen Familienbestand und mit Taufscheinen für Kinder, die nach der 9. Seelen-Revision geboren sind, zu melden haben, widrigenfalls selbige aus den hiesigen Listen als verschollen gestrichen und jeden daraus entstandenen Schaden sich selbst beizumessen und zu tragen haben werden. Gulbern, Gemeindegericht den 3. Januar 1858. Nr. 7 3

* * *

Von dem Alt-Ottenhofschen Gemeindegericht, im Wolmarschen Kreise und Salisburgschen Kirchspiele belegen, werden hiermit sämmtliche resp. Stadt- und Land-Polizeibehörden ersucht, den in ihren Jurisdictionsbezirken sich aufhaltenden Alt-Ottenhofschen Gemeindegliedern zu eröffnen, daß sie behufs ihrer Aufnahme zur 10. Seelen-Revision sich unfehlbar bis zum 10. Februar d. J. mit den von den örtlichen Polizei-Verwaltungen attestirten Beweisen über ihren gegenwärtigen Familienbestand beim unterzeichneten Gemeindegerichte zu melden, widrigenfalls selbige aus den hiesigen Revisionslisten als verschollen gestrichen und jeden daraus entstehenden Schaden sich selbst beizumessen und zu tragen haben werden. Nr. 24. 3 Alt-Ottenhof, Gemeindegericht den 17. Jan. 1858.

* * *

Sämmtliche Stadt- und Land-Autoritäten werden ersucht, allen in ihren Jurisdictionsbezirken domicilirenden, zu der Gemeinde des publ. Gutes Insel Kühno gehörenden Individuen, sie mögen verpaßt oder unverpaßt sein, die Weisung strenge anzudeuten, daß sie bis spätestens den 1. März 1858 sich bei diesem Gemeindegericht zur Aufnahme in die 10. Seelenrevision, versehen mit dem örtlichen Polizei- und Parochialattestate, da in ihren Familien Veränderungen eingetreten sein könnten, sich zu melden haben, widrigenfalls sie nach Ablauf dieses Termins als verschollen in der Revisionsliste angeführt werden und alsdann die entstehende Schuld sich selbst beizumessen haben. Insel Kühno, Gemeindegericht am 13 Januar 1858. Nr. 6. 3

* * *

Auf Instanz des Abiaschen Gemeindegerichts werden sämmtliche, außerhalb ihrer Gemeinde sich aufhaltende Gemeindeglieder des im Pernauschen Kreise und Hallistschen Kirchspiele belegenen priv. Gutes Abia, — namentlich aber der Hans Karlsohn, welcher sich unverpaßt in oder bei Riga aufhält, — hiemittelst angewiesen, sich behufs Verzeichnung zur 10. Seelen-Revision unausbleiblich und spätestens bis zum 20. Februar 1858, versehen mit polizeilich attestirten Scheinen über den Bestand ihrer resp. Familien, beim Abiaschen Gemeindegericht zu melden, widrigenfalls sie als verschollen notirt werden sollen. Zugleich werden sämmtliche Stadt- und Land-Polizeibehörden ersucht, die innerhalb ihres Jurisdictionsbezirkes sich aufhaltenden Abiaschen Gemeindeglieder zur Genügeleistung dieser Aufforderung anhalten und ihnen nur gegen Nachweis über ihre geschehene Verzeichnung zur 10. Revision, fernere Aufnahme und Duldung gewähren zu wollen. Nr. 64.

Alt-Bornhusen am 20. Januar 1858. 3

* * *

Sämmtliche zur Gemeinde des im Pernauschen Kreise und Fellinschen Kirchspiele belegenen priv. Gutes Perst gehörenden, aber außerhalb derselben sich aufhaltenden Gemeindeglieder und zwar namentlich: Andres Eglon alt 44 Jahr und des im Jahr 1857 vom Ehstländischen Oberlandgericht zur Arrestanten-Compagnie verurtheilten Andreß Parres Weib — Els Parres nebst Familie werden aufgefordert, sich sofort und zwar spätestens bis Ende Februar d. J. zu ihrer Anschreibung zur 10. Seelen-Revision bei diesem Gemeindegerichte einzufinden, widrigenfalls sie als

verschollen betrachtet und von dieser Revision ausgeschlossen werden.

Perst, den 20. Januar 1858. Nr. 11. 3

* * *

Von Seiten der Verwaltung des im Ermesschen Kirchspiele belegenen Gutes Homeln wird hierdurch bekannt gemacht, daß auf dem Gute Homeln vom 1. April 1858 ab, Planken, Bretter und sonstige Holzwaaren nur in den zwei Wochentagen Donnerstag und Freitag verkauft werden, wonach die resp. Käufer sich in ihrem beabsichtigten Ankauf an Holzwaaren aus Homeln zu richten haben.

Homeln, den 20. Januar 1858. 3.

Anzeige für Liv- und Kurland.

Von dem IV. Wendenschen Kirchspielsgerichte werden hierdurch sämmtliche zu den Gemeinden der Güter Kudling, Lodenhof, Zirsten, Teutschenbergen, Fehgen und Jummerdehn angeschriebene, außerhalb derselben befindliche Gemeindeglieder beiderlei Geschlechts aufgefordert und angewiesen, zum Behufe ihrer Verzeichnung zur 10. Seelen-Revision spätestens bis zum 1. März d. J. mit den erforderlichen Pastoral- und Polizeischeinen über ihren gegenwärtigen Familienbestand sich zum Orte ihrer Hingehörigkeit unfehlbar zu melden. — Alle Diejenigen, die nicht erscheinen, werden als verschollen verzeichnet werden und haben bei späterer Meldung sich selbst die daraus entstehenden nachtheiligen Folgen beizumessen. Nr. 48. 3

Kudling im Kais. IV. Wendenschen Kirchspielsgerichte, den 20. Januar 1858.

Auction.

Auf Verfügung Eines Edlen Waisengerichts soll Donnerstag den 30. Januar d. J., Nachmittags um 3 Uhr, der Nachlaß des verstorbenen Hanfbinders Fedor Larionow Sawerin, bestehend in Moebeln, Kleidern, Bettzeug, Hausgeräth und mehren andern brauchbaren Sachen, in dem in der Moskauer Vorstadt gegenüber der Jesus-Kirche sub Pol.-Nr. 20|37 belegenen Medwedewschen Hause, gegen gleich baare Bezahlung öffentlich versteigert werden. Riga den 27. Januar 1858. Carl Anton Schroeder, Waisen-Buchhalter.

Mit Bewilligung Eines Edlen Wettgerichts wird Dienstag den 4. Februar 1858 Vormittags 10 Uhr in der Börse eine kleine Parthie Wallnüsse meistbietend gegen baare Zahlung verkauft werden.

F. Meuschen.

Nachstehende örtliche Legitimationen sind von den Eigenthümern als verloren aufgegeben, und werden daher die etwaigen Finder derselben hiedurch von der Livländischen Gouvernements-Regierung beauftragt, die Legitimationen ungesäumt bei dem Rigaschen Pass-Büreau abzuliefern:

Die Legitimation der zum Rigaschen Arbeiter-Oklad verzeichneten Warwara Andrejewa v. 18. Oct. 1852 sub Nr. 4951.

Der Gutspaß der zum Gute Klein-Jungfernhof verz. Anna Kalning vom 13. Mai 1856 Nr. 40, giltig bis zum 23. April 1857.

Abreisende:

Die Abreise nachstehender Personen wird zu dem Zwecke hiedurch angezeigt, damit Diejenigen, welche Forderungen an sie haben sollten, sich von heute innerhalb dreier Tage in der Canzlei des Rigaschen Raths dieserhalb melden mögen.

Prß. Unt. Fleischergesell Carl Johann Leongrün, 3

Prß. Unt. Schauspielerin Marie Louise Auguste Hinz, Karl Ludwig Strawinsky, Prß. Unt. Uhrmachergehilfe Henry Louis Fontaine, 2

Prß. Unt. Gerbersöhne Carl Damroff und Friedrich Damroff, Prß. Unt. Musik-Director Friedrich Hieronymus Stuhn, Nikolai Komarow, 1

nach dem Auslande.

Johann Heinrich Klein, Krischjan Lindenberg, Wittwe Antonie Lindenberg, Christine Borisjewa Galkin, Prß. Unt. Musikant Heinrich Pape nebst Gehilfen Gottlieb Mesudat, Prß. Unt. Musikant Heinrich Montag, Han. Unt. Musikanten Conrad Wunsdorff und Christian Comfeld, Franz Osipow Gertmann, Carl Julius Nikolai Bauer nebst Frau, James Robert Goeritz, Grigory Iwanow Schischow, Elina Elisafetta Giesler, Friedrich Leonhard Künstler, Johannes Ewers, Michael Prokoffjew, Carl Friedrich Neuenkirchen, pers. Ehrenbürger Peter Robert Neuenkirchen, Theodor Ludwig Sahorsky, Johann Leonhard Birck, Malana Grigorjewa, Michey Minajew Leonow, Johann Heinrich Malkowsky,

nach andern Gouvernements.

Für den Livländischen Vice-Gouverneur: älterer Regierungs-Rath L. A. Schlau.

Aelterer Secretair M. Zwingmann.